*	保証	・ RN-TH2C-W6CSR ・ RN-TH2C-W6ASR ・ RN-TH2C-W6WSR ・ RN-TH2D-W6RSR ・ RN-TH2D-W6GSR ・ RN-TH2D-W6MSR ・ RTS62WKR-R ます。この保証書は、東京ガス供給区域内 以容で無料修理をお約束するものです。
ガステーブル		_
品 名 RN-T	H2C-W6CSL	RN-TH2C-W6CSR
RN-T	H2C-W6ASL	RN-TH2C-W6ASR
RN-1	H2C-W6WSL H2D-W6RSL	RN-TH2C-W6WSR     RN-TH2D-W6RSR
RN-T	H2D-W6GSL	RN-TH2D-W6GSR
® RN-T	H2D-W6MSL	• RN-TH2D-W6MSR
型式の呼び RTS6	2WKR-L	• RTS62WKR-R
※ 上記や体をお良い上げいたださまし、 ※ において、都市ガスにてご使用になる		ます。この保証書は、東京ガス供給区域内 🖇 9容で無料修理をお約束するものです。
カステーフル 品 名 RN-TI RN-TI RN-TI RN-TI RN-TI RN-TI RN-TI 型式の呼び RTS6 上記本体をお買い上げいただきまして において、都市ガスにてご使用になる	12	THE CHAIN THE COSTONION OF COST
8 1 GSTWEET + NEW LIFE THAT 1 FR		がある。付属品は対象外です。なお、下記部品について
8 1. 休証期间は、の員に上げの日から「年間。 は以下の年数を保証いたします。	こし、本体で対象にしま	9。刊度面は別家外で9。公の、「起節面について
電装基板3年 3 万一枚時の場合は、お買い上げの販売	たまたけ も といの声	**
2. 万一成件の場合は、お買い上りの販売 理いたします。		ポカスへの中で出てたさい。 赤帆として、山張崎 製
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご 級 4. 保証期間内においても、次の場合は有能		
(1) 住宅用途以外でご使用になる場合の	不具合	
<ul><li>(2) 取扱説明書等の記載事項によらない</li><li>(3) 器具を調整、改造された場合の不具</li></ul>		見合 場合はのぞきます)
(4) お買い上げ後、取付場所の移動、落	下等による不具合	200000000000000000000000000000000000000
(5) 建築躯体の変形等器具本体以外に起 う磨耗等により生じる外観上の理象	因する当該器具の不具	合ご塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴
(6) 強い腐食性の空気環境に起因する不		
<ul><li>(7) 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行</li><li>(8) 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪</li></ul>		************************************
(9) 指定規格以外のガス、電気または熱		こ起因する不異合
<ul><li>(10) 本保証書を紛失された場合</li><li>5. 無料修理やアフターサービス等についる</li></ul>	てご不明な場合は、お	。 買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお &
問い合わせください。	(55,000)	
保証履行者 東京ガス株	式会社	T 105-8527
1. 会異期間は、岩関へ上げの日から1年間、 は以下の年数を保証いたします。 電装蓄板・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	EXE	京ガスへお申し出ください。原則として、出張修 場合はのぞきます) 合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴 または戦争、緩動等の破壊行為による不具合 起因する不異合 買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお 下 *05-8527 東京都送区海岸 1.丁目 5 番 20 号 〒 454-0802 名古屋市中川区福住町 2 番 26 号
保証責任者 リンナイ 梤	<b>ナ</b> ヘナ	〒 454-0802
	LITALL	名古屋市中川区福住町 2 番 26 号
<b>調</b> お買い上げ日および販売店名		

お買い上げ日	平成	年	月	B	
販売店名					扱
住 所					置
電話番号					印

■修理記録 この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

- この保証書をお受け取りになる時に、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
- 3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
- 4. この保証書によって保証書を発行している者 (保証履行者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対する お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。





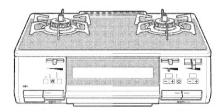
JT0027-033X01 (00) UG-23 ◎ 06000005108630

# TOKYO GAS 家庭用 取扱説明書

保証書付

ガステーブル

品名	機器コード
RN-TH2C-W6CSL	11-080-01-00577
RN-TH2C-W6CSR	11-080-01-00578
RN-TH2C-W6ASL	11-080-01-00579
RN-TH2C-W6ASR	11-080-01-00580
RN-TH2C-W6WSL	11-080-01-00581
RN-TH2C-W6WSR	11-080-01-00582
RN-TH2D-W6RSL	11-080-01-00624
RN-TH2D-W6RSR	11-080-01-00625
RN-TH2D-W6GSL	11-080-01-00626
RN-TH2D-W6GSR	11-080-01-00627
RN-TH2D-W6MSL	11-080-01-00628
RN-TH2D-W6MSR	11-080-01-00629





このたびは、ガステーブルをお買い上げいただきまして、 まことにありがとうございます。

#### よく読んで安全に正しくお使いください

- ●ご使用の前にこの取扱説明書と裏表紙の保証書をよく お読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- ●お読みになった後は、大切に保管してください。 ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかた をされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、 またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。



- ●火が小さくなった
- ●火が消えた
- ●火がつかない

詳しくは54ページをご覧ください

Si センサーコンロの 安全機能がはたらい ています

110800100626 110800100627

110800100624 110800100625

RN-TH2D-V6M5R RN-TH2D-V6M5L RN TH2D V6GSR RN-TH2D W6GSL RN TH2D W6RSR RN-TH2D W6RSL

ATTS62WAR-R> ARTS62WAR-L> ARTS62WAR-R> ATTS62WAR-L> ATTS62WAR-R> ARTS62WAR-L>

110800100629 110800100628

# なるほど **令安心 Si センサーコンロ**

温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。



万一の消し忘れや 天ぷら油の過熱を未然に防止



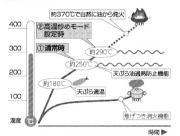
鍋底が高温になると 自動的に弱火になる安全設計



煮ものなどで焦げついた場合 初期段階で自動消火

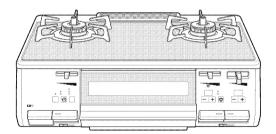
#### ①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒め ものやいりものなど比較的温度の高い 調理や、鍋の空焼きをしたときに、強 火・弱火を自動で調節したり、自動で 火を消したりします。 温度センサーのはたらき



#### ②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常能よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で下に設定してから。最長6分(最初に自動で弱火になってから約30分)で、自動で火を消します。高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能はなたらまません。



#### お問い合わせの多い項目です

詳しくは 188 54ページ

#### 1 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

- Si センサーコンロの安全機能が はたらいています。
- 高温炒めモードに設定したのに、 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする
  - すべての安全機能が解除された わけではありません。
- 3 操作ボタンを押しても点火しない

■ もしかして乾電池?

もく	じ
各部(	かなまえ・・・・・・・・・・・・3
便利	
安全な	ご利用のために
安全	上のご注意(必ずお守りください)・・・6
安全.	上のご注意(設置編)・・・・・・7
安全.	上のご注意(使用編)。・・・・・9
このコ	ンロについて
機器	D設置······15
乾電	也を入れる・・・・・・19
知って	おいていただきたいこと・・・20
安全相	幾能 · · · · · · 21
各種	段定の変更 ・・・・・・・ 23
毎日の	使いかた
基	本の操作 ・・・・・・・ 25
揚	げものをする・・・・・・27
<b>IJ</b> , ⊐:	ンロタイマーを使う・・・・・29
	めもの・いりものをする・・・・31
■ お	湯をわかす・・・・・・・33
ご	はん・おかゆを炊く・・・・・ 35
<b>?</b> 0	リルの取り扱いと準備・・・・ 39
ルグ	リルの使いかた・・・・・41
長くこ	『利用いただくために
日常知	気検とお手入れの道具・・・・・43
お手え	<b>\れのしかた</b> (=>□) · · · · · · · 45
お手を	くれのしかた グリル・・・・・47
よくあ	るご質問 (Q&A) · · · · · · · · 48
ブザー	-が鳴って、こんな表示が出たら 55
別売	品のご紹介・・・・・・ 57

長期間使用しない場合/仕様・寸法図 58

アフターサービス/廃棄時のお願い 59

保証書・・・・・・・・・・・・・・・・・ 裏表紙

▲ 警告

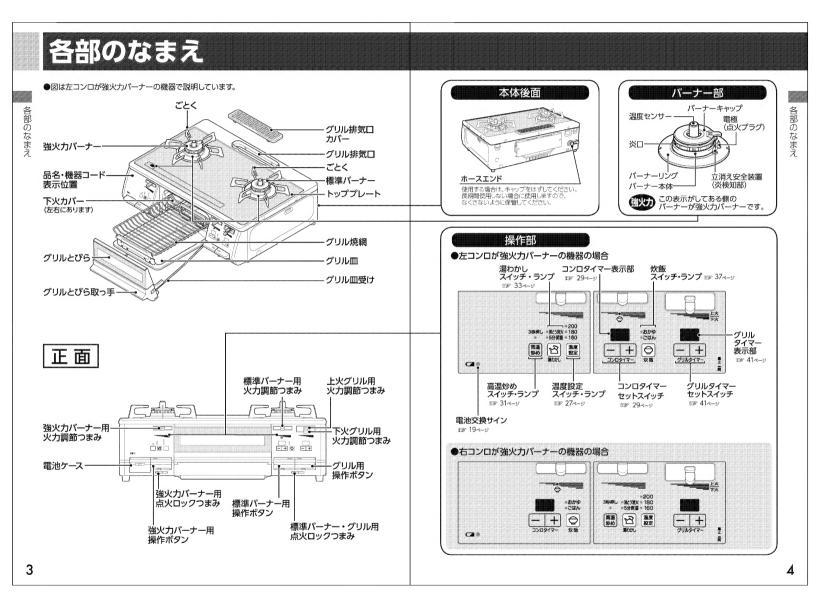
■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた 油などが発火したり、機 器の異常過熱のおそれが あります。



2

RN-TH2D W6M5L RN TH2D V6GSR RN TH2D W6G5L RN-TH2D-W6RSR RN-TH2D W6RSL TH2D V6MSR ARTS62VKR--RTS62WKR-ATTS62WAR-L> ATTS62WAR-R> ATTS62WAR-L> ARTS62WAR-L> 110800100626 110800100627 110800100624 110800100625 110800100629 110800100628 2



RN-TH2D W6M5L RN TH2D W6GSR RN TH2D W6GSL RN TH2D W6RSR RN-TH2D W6RSL TH2D W6MSR ARTS62VKR-ARTS62WAR-L> -RTS62WAR-4RTS62W47- L> ATTS62WAR-R> ARTS62WAR-L> ₹ 110800100626 110800100627 110800100629 110800100628 110800100625 110800100624 2

# 便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

機能で楽しく調理

温度設定モード

温度 設定



焼きギョーサ お好み焼き にも使えます

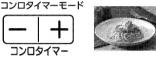
煮もの、ゆでものを するとき

揚げものをするとき

図 27ページ

r⊚ 29ページ

+ コンロタイマー



ゆでたまご にも便利

炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき

rp≈ 31ページ

高温 炒め

高温炒めモード



ぎんなん ごまを いるときにも

お湯をわかすとき ISF 33ページ





コーヒー 紅茶の 湯わかしに・

ごはん・おかゆを 炊くとき ISF 37ページ





雑穀米 麦ごはんも 炊けます

# 安全上のご注意(必ずお守りください)

- ■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、 必ずお守りいただくことを次のように説明しています。
- ■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、 または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、 または火災の可能性が想定される内容を示しています。

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的 損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、してはいけない 「禁止」内容です







安全上

あご注意

(必ず

かお守り

ください

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、 または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

#### ガス漏れに気づいたら



- ■絶対に火をつけない
- ■電気器具 (換気扇など) のスイッチの入 / 切をしない
- ■電源プラグの抜き差しをしない
- ■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

①火を消す。 ②ガス栓を閉める。(つまみのない (グ ガスコンセント接続の場合は、 ガスコンセントからソケットをはずす。) ③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者 ②ガス栓を閉める (東京ガス) に連絡する。



③察を闘ける

5

6

 $\Box$ 

RN TH2D W6GSR RN-TH2D W6GSL RN TH2D V6M5L RN-TH2D-W6RSR RN TH2D W6RSL 4RTS62WKR-ARTS62WAR-L> ARTS62VKR-R> ARTS62VKR-ARTS62VKR-ARTS62WAR-110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100624

=

UЛ

# 安全上のご注意(設置編)

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、 または火災の可能性が想定される内容を示しています。



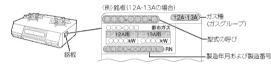
■絶対に改造・分解は行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

安全上のご

■機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)以外のガスでは使用し

- 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発 着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- ●銘板は機器本体右側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの 販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



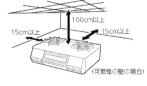


■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必 ず守ってください。距離が近いと火災の原 因になります。

以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付け てください。 図家 15ページ

●可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼っ た可燃性の壁も含む) との距離を右図の ようにとれない場合 防熱板はお買い上げの販売店、またはもよ りの東京ガスにお問い合わせください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがない ことを確認する ガス漏れの原因になります。

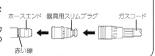


ガスコードは



■器具用スリムプラグおよびガスコード の取扱説明書に従って接続する

「ガスコードで接続する場合」 🖙 18 ページ をご覧ください。間違った接続はガス漏れの 原因になります。



ガス用ゴム管 (ソフトコード)は



**■**継ぎたしや二又分岐はしない ガス漏れの原因に なります。



■ひび割れたり、古くなったガス 用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときど き点検して古くなった場合は取り替 えてください。



@

■検査合格マークまたはJISマーク の入っているものを使用する ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス 漏れの原因になります。ビニール管 は絶対に使用しないでください。



■ホースエンドの赤い線まで差し込 んでゴム管止めでしっかりと止める しっかり止めないとガス漏れの原因 になります。



ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは



■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない できるだけ短くして使用してください。

■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

■他の機器で加熱されるような所に通さない 使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけたり、 ガスコードが過熱されガス漏れの原因になります。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的 損害のみの発生が想定される内容を示しています。

#### 設置場所は



■棚の下など落下物の危険のある 場所に設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火 災の原因になります。



■強い風の吹き込むところに設置 しない

点火不良や途中消火、機器内部の損 傷、安全機能が正しくはたらかない などの原因になります。



■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはた らき、火がつかない場合があります。 また、湯沸器の寿命を縮めます。

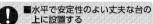


■照明器具など樹脂製品の下に 設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色す ることがあります。



■車両・船舶には設置しない 使用中に機器が傾いたりし、火災・ やけどのおそれがあります。



不安定な所や傾いた所に設置すると 機器が傾いてやけどやけがのおそれ があります。

あ (設置編)

> 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624

RN TRD

잼

**WERSL** 

ARTS62VKR-

TH2D W6RSR

4RTS62WKR-

ATTS62VNA

-TRP TRP.

4RTS62WKR-

- Wars WGSR - WOGSL

ARTS62VKR-ATTS62VNA

 $\Box$ 

7

あ

# 安全上のご注意(使用編)

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、 または火災の可能性が想定される内容を示しています。

0

0

0

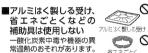
0

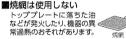
省エネプナく

#### コンロには



■コンロをおおうよう な大きな鉄板や鍋は 使用しない





#### トッププレートにほ



■衝撃を加えない ■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、 欠けたりすると、けがなどの思わ ぬ事故の原因になります。 万一トッププレートが破損した場 合は絶対に触らず、すぐにお買い 上げの販売店、またはもよりの東 京ガスにご相談ください。



■高温炒めモードで揚げもの 調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火 するおそれがあります。

# 使用中には



#### ■機器から離れない



- ・調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。 特に揚げものをしているときは注意してください。 グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつく
- ことがありますので注意してください。 調理物(魚など)の種類によっては、グリル過熱 防止センサーやグリルタイマーがはたらく前に発
- 火するおそれがあります。 電話や来客の場合は必ず火を消してください。
- ■火がついたまま持ち運ばない 火災、やけどの原因になります。

#### ガスコンロの近くにほ



■爆発のおそれがあるものを置か ない

圧力が上がり、爆発のおそれがあり ます。

- スプレー缶 カセットコンロ用ボンベなど
- ■引火しやすいものを使用しない
- 火災の原因になります。 ◆ スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- ■燃えやすいものを置かない
- 火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など



■グリル排気口にはふきんをのせた り、アルミはくなどでふさがない

■グリル排気口のまわりにはものを

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、 機器焼損の原因になります。

#### ガスコンロの下には



- ■燃えやすいものを敷かない 火災の原因になります。
- 新聞紙・ビニールシートなど
- ■電源コードを通さない

火災の原因になります。

#### 揚げもの調理の際には



- ■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない 鍋の底面中央 (温度センサーの接触位置) に冷凍食材が密着した状態で揚 げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないた め、発火するおそれがあります。
- ■複数回使った調理油で揚げものをしない 何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが

沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。



豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意 してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油(必ず200ml以上) を入れて行う

> 調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれが あります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、 食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



あ

ン注意

調理油 冷凍食材 🛇

冷凍食材を鍋の底面

接触位置)に密着



■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づ かないように注意する

衣類に炎が移ってやけどのおそれがあります。ま た、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大き くなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、 衣類に移ることがありますので、注意してください。

#### グリルは



- ■グリル石やグリルシート、アルミはくな どをグリル皿に使用しない
  - 異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の 原因になります。
- ■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル 焼網にアルミはくを敷かない アルミはくの上に脂がたまり、凋熱され、発火

するおそれがあります。 ■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦が したり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれが



- ■グリル庫内に食品くずやふきんなどが ないことを確認する
- ■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、 グリル焼網についた皮や食材はご使用の つど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・ やけどのおそれがあります。

#### 使用後は



- ■操作ボタンを戻して、 火が消えたことを確認 する
- ■ガス栓を閉める(つまみ のないガスコンセント 接続の場合は、ガスコ ンセントからソケットを はずす)

消し忘れによる火災の原因 になります。特にグリルは消 し忘れをしやすいので、必ず 火が消えたことを確認してく ださい。

#### 異常時は



■火を消し、ガス栓を閉め る(つまみのないガスコ ンセント接続の場合は、 ガスコンセントからソケ ットをはずす)

地震、火災、異常な燃焼・臭 気・異常音を感じたときは、す ぐに使用を中止してください。 (28~48~56ページを確認し、 必要に応じてお買い上げの 販売店、またはもよりの東京 ガスにご連絡ください。

10

 $\Box$ 

110800100627

110800100626

翠

**WERSR** 

ATTS62WAR-

₹

110800100625

110800100624

WERS!

ARTS62WAR-

TRP. TRP. 셮 잼

- VBMSI WOGSR - WOGSL

ATTS62VKR-ATTS62VNA ARTS62VNR ATTS62VNA

110800100629 110800100628



(つづき)

■調理以外に使用しない

原因になります。

衣類の乾燥や練炭の火起こしな

どをすると、火災や機器焼損の

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的 損害のみの発生が想定される内容を示しています。

#### 使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、 トッププレートは熱くなります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■点火するときや使用中はバーナー付 近に顔を近づけたり、グリルとびら を開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

#### グリル排気口には



■手や顔などを近づけない

■鍋の取っ手を排気口に向けない 高温の排気が出ます。やけどに注意してください。 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原 因になります。



■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・ 滑りやすい底の鍋は不安定な状態で 使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがありま す。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置 いて機器手前には

み出さないように し、中華細などの 丸底鍋は取っ手を 持って調理するな ど、安定した状態 で使用してくださ、取っ手と



■軽い鍋は調理物を含め 300g 以上で 調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサー によって押し上げられて倒れ、やけどのおそ れがあります。調理中にふたを取ったり、水 分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことが ありますので、取っ 0 手を持って安定し **→** た状態で使用して

■コンロには石焼いもつぼな どの空焼きをする調理具 は使用しない 0 異常過熱によ る機器損傷の



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力調節する 火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれが

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

●下記の場合は、換気扇を向さずに窓を開ける。

■屋内設置でふろがまを使用している場合

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、

周囲のガスがなくなってから再度点火する

■屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合

●換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあ

換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれが

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、

#### 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

■操作部には水や洗剤を直接かけない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全

機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作

誤作動の原因になります。

■機器に風を当てない

動の原因になります。

手で押えたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

ります。

点火しない場合は

やけどのおそれがあります。



■機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない 不完全燃焼、故障の原因になります。



■機器が冷めていることを確認する 調理後は高温のため触れると、やけどの おそれがあります。

■ガス栓を閉める(つまみのないガス コンセント接続の場合は、ガスコン セントからソケットをはずす) 誤って点火した場合、やけどのおそれが あります。

日野 26ページ 不用意な点火を防ぎます。 ■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。 ■バーナーキャップに煮こぼれがかか ったときは、必ずお手入れをする

■バーナーキャップを水洗いしたとき は水気を十分ふき取ってから取り付 ける

※□がぬれたまま使用 (~) すると点火しなかった り、異常燃焼の原因に なります。

安 ご注意

110800100627 110800100625 110800100629 110800100628 110800100626

-TRP -TRP

WGSR - WOGSL

4RTS62WKR-

잼 잼

**WERSR** 

-RTS62₩R-

₹

ARTS62WAR-

. WBRSL

ARTS62VKR

110800100624

TRP.

FM9M

ARTS62VKR-ATTS62VNA

12

 $\odot$ 

11

ください。

■幼いお子様だけで触らせ ない

■操作ボタンをロックする

やけどやけがなど思わぬ事故 の原因になります。

# 安全上のご注意(使用編)

(つづき)

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的 損害のみの発生が想定される内容を示しています。

#### 温度センサーは



■強いショックや力を加えたり、傷をつけない 変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、

調理油が発火するおそれがあります。





安全

上の

ご注意

使

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに 動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのお それがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

上前部 〇

#### グリルほ



■魚などの調理物を取り出すときなどは、手や腕をグリルとびらや ガラスに触れない

やけどのおそれがあります。 グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



#### ■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

- グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
- ①操作ボタンを押してグリルの火を消す。
- ②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、点検を依頼する。

#### ■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり 閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の 上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



この機器は、グリル皿に水を入れる必要がないタイプです。 水を入れないでご使用ください。 水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



#### ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- ●脂に引火して、グリル排気□から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因に なります。
- ■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する 焦げたり、発火するおそれがあります。
- ■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ
- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷の おそれがあります。 65/39ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

#### お願い

#### 機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ◆火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓を操作して火を消さないでください。 やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ◆使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- ●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーター など電磁誘導加熱の調理器具を使わないでください。磁力線により機 器が故障する原因になります。



#### コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。

煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが 焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。

熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。 ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

#### 突沸現象について

カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めた りするときは、突沸に注意してください。



#### 突沸現象とは?

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体 を温めるときにささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。 この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、 機器損傷のおそれがあります。

#### 予防方法

- ・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜ ながら加熱してください。(強火で急に加熱しない)
- ・熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

する ご注意

RN TH2D RN TH2D

ATTS62WAR-

잼

V6RSL

ATTS62WAR

TH2D W6RSR

-RTS62₩R-

110800100625

110800100624

ARTS62WAR-

₹ T2D

FM9M WGSR - WOGSL

ARTS62VKR-ATTS62VNA

14

 $\Box$ 

# 機器の設置 安全にお使いいただくために、

機器の設置や移動の際は必ず手袋をし、機器は本体下の端部を持ってください。

#### 設置場所を確認する(周囲の防火措置)

図のように設置してください。





#### 上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。



#### 防熱板 (別売品) の種類

	型番	高さ(mm)	幅(mm)	奥行(mm)
1	RB-60B	550	600	_
2	RB-55S	550		550
3	RB-60T	_	600	550
4	RB-15T	_	150	550
(5)	RB-50S	150	40	500
6	RB-T40SG	403	420	

#### 側面専用

機器と壁とのすき間がない場合、こ の防熱板を機器本体に取り付けて 使用できます。



#### お願い

- ●用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは、別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- ・防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

#### 2 包装材やテープ類を取り除く

- 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

# 正しく設置しましょう

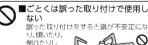


※ 図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。





- バーナーキャップを正しく取り付けなし 0
- と、点火しない場合があります。 炎のふぞろい や逆火で不完 全燃焼、一酸化 炭素主毒のお それやバーナ ーキャップが
- 変形する場合 M があります。 機器の中に炎 がもるり
- で、焼損する原 パーナーキャップの裏返し 因になります。



ます。

誤った取り付けの例



凸部を後にしてバーナ [H]の刻印が表示してあります。 一本体前側の凹部にバ ーナーキャップのピン を正しく取り付けてく 強火力バーナー用 標準バーナー用

内側の凸部 2 力所をバーナーリングの凹部前後 2 力所 に入れて、正しく取り付けてください。

#### お願い

ださい。

0

バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。 バーナーキャップは厚みが薄くなったり、 変形して炎がふぞろいになった場合は交換 してください。お買い上げの販売店、または もよりの東京ガスにお問い合わせください。

16

2

RN TH2D V6GSR RN TH2D W6GSL

4RTS62WKR-

RN-TH2D-W6RSR RN TH2D W6RSL

ATTS62WAR-R>

ARTS62WAR-

ATS62WAR-L>

RN TH2D V6M5L

TH2D V6MSR

ARTS62VKR-ARTS62WAR-

110800100629 110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100624

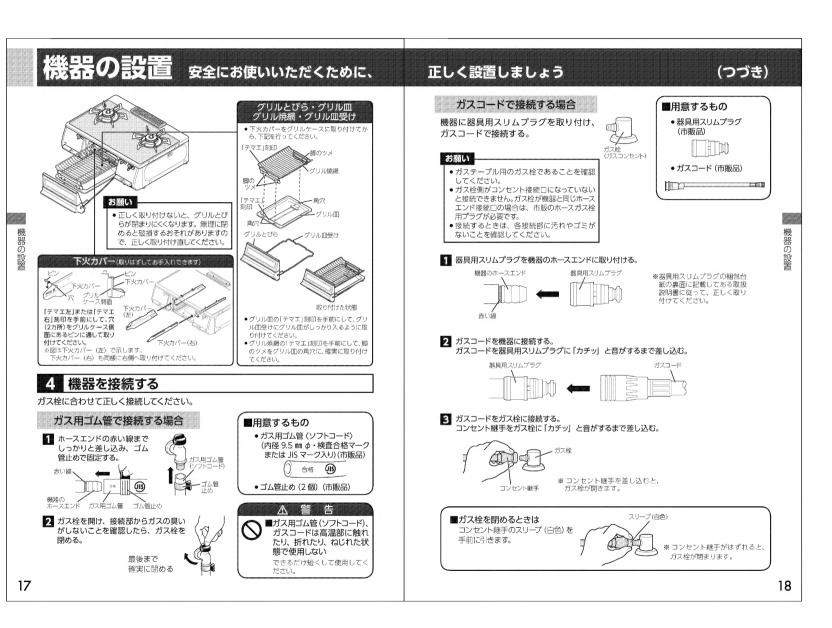
機器の設置

15



機器の

設置



RN TH2D W6GSR RN TH2D W6GSL RN TH2D V6M5L RN-TH2D-W6RSR RN TH2D W6RSL TH2D V6MSR ATTS62WAR-ATTS62VKR-ARTS62VKR-ATTS62VNA ATS62WAR-L> ATTS62WAR ₹ 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624

2

# 乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個を電池ケースに入れます。

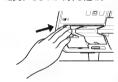
■ 電池ケースのツメをつまんで手前に引 2 電池ケースに表示してある①、○を確認

して正しく入れる。





3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



#### 乾電池交換の目安は1年です

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サ インが点滅します。新しい単1形アルカリ 乾電池 (1.5V) 2個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、乾電池が消 耗しています。新しい単1形アルカリ乾電 池 (1.5V) 2個と交換してください。 乾電池がなくなると点火できなくなります ので、注意してください。



'n

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない



■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

- ●電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- ●電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにして
- ◆交換時は機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)を2個同時に入れ
- 単1形アルカリ乾雪池 (1.5V) でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時 期が1年以内と短くなります。また、単1形マンガン乾電池 (1.5V) を使用した場合も交換時期が極端
- ◆未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換 サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単千形アルカリ乾電池 (1.5V)は、工場出荷時期 により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの○端ー が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

# 知っておいていただきたいこと

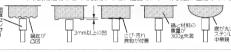
#### 温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

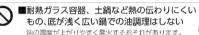
#### $\Lambda$



- ■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない
  - 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。 ●中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。









鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、底を36ページをご覧ください。

鍋の種	種類		揚げもの調理 (油の量 200ml以上) 炒めもの調理	その他の調理	温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml~1L)	湯わかしモード (水の量 500ml〜3L)
鍋 フライパン	材質: アルミ、銅、 ホーロー	鉄	0	0	0	0
000	材質:	※厚手	0	0	0	0
	ステンレス	薄手	×	0	×	0
中華鍋	材質: アルミ、銅、	鉄	0	0	0	
8	材質: ステンレス	源厚手	0	0	0	
	(底が平らな もの)	護事	×	0	×	
無水鍋 多層鍋	) •	-	0	0	×	0
士鍋 耐熱ガラス容器 ♥ 圧力鍋			×	(ただし、火が消える場合があります。)	×	×
やかん	9			0		0

※厚手: 2.5mm 以上 薄手: 2.5mm 未満

過しているせん (温度を正しく検知できません。)

#### 中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

RN TH2D V6GSI RN-TH2D W6M5L RN TH2D W6RSI TH2D W6RSP ARTS62WAR-ARTS62WAR-ATS62WAR-L> ATS62WAR ARTS62WAR-110800100627 110800100625 110800100629 110800100628 110800100626 110800100624

20

知

おいていただきたいこと

 $\Omega$ 

# ■天ぷら油の過熱を未然に防止 天ぷら油過熱防止機能

続くと、自動で火を消します。

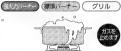
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。 この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が



#### ■炎が消えるとガスを自動でストップ

#### 立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



#### ■万一消し忘れても一定時間で自動消火

#### コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。 コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。 🖙 23 ページ



#### グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。 最長 15 分で自動で火を消します。 🕼 41 ページ



#### ■煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

#### 焦げつき消火機能

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。 鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。 ※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正 常にはたらかないことがあります。





#### ▋誤ってボタンが押されるのを防止

#### 点火ロック

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。 № 26ページ

金火カバーナー (標準パーナー) グリル

(強火力バーナー) (標準パーナー)

(単尺カハーナー) (標準パーナー)

#### ■点火時の炎あふれを防止

#### 中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。 🕼 25 ページ

#### ■グリル庫内が過熱すると自動消火

#### グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった 場合に自動で火を消します。

#### ■万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

#### コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

徳火カバーナー (標準パーナー) グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作 ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消 耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。 ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

#### 鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

#### 高温自動温度調節機能

(強火力バニカー) (標準パーナー)

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに 強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。

この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場 合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴 ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード(強火力バーナー) をお使いください。 🖙 31 ページ

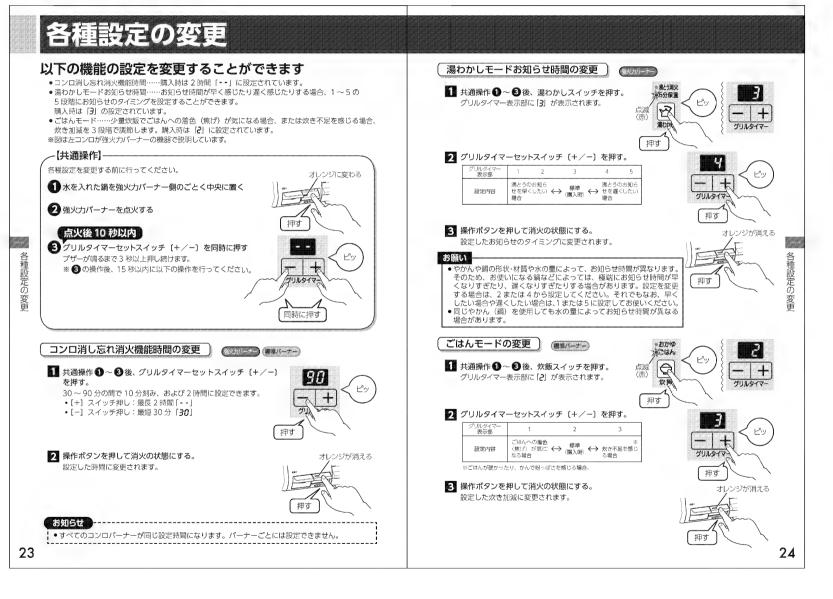


RN TH2D W6GSR RN TH2D W6GSI RN-TH2D-W6RSR RN TH2D V6MSI ₹ T2D TH2D W6MSR · WBRSL ATTS62WAR-ARTS62WAR-ATTS62WAR-ARTS62VKR-ARTS62WAR-ATTS62WAR 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624

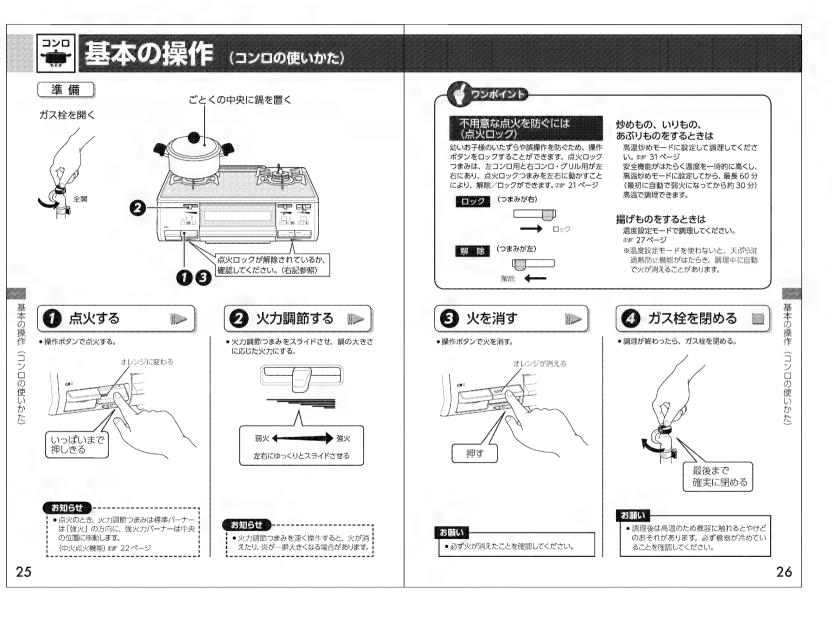
21

22

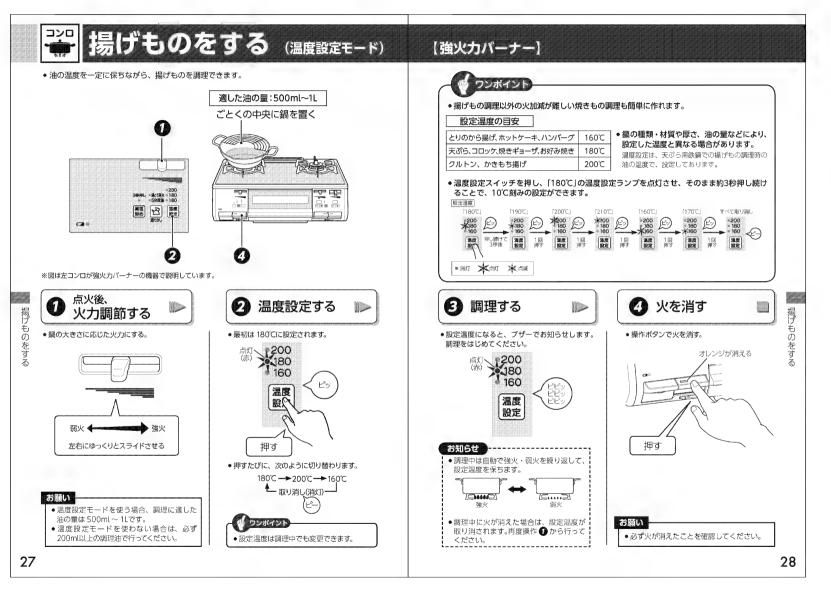
 $\Box$ 



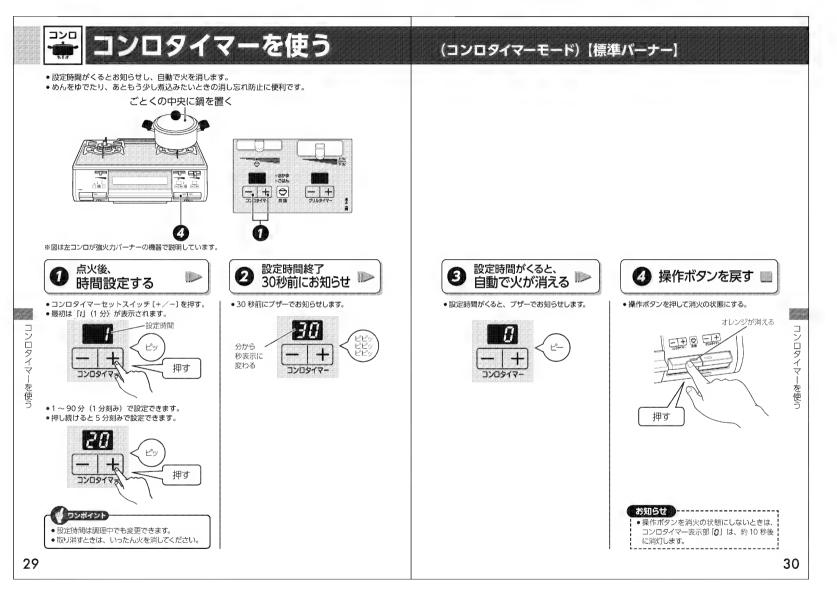
RN TH2D V6GSR RN TH2D W6GSL RN-TH2D V6M5L RN-TH2D-W6RSR RN TH2D W6RSL ARTS62WAR-ATTS62WAR-L> ARTS62WAR-ARTS62VKR-ATTS62VNA ARTS62WKR-₹ 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624  $\Box$ 



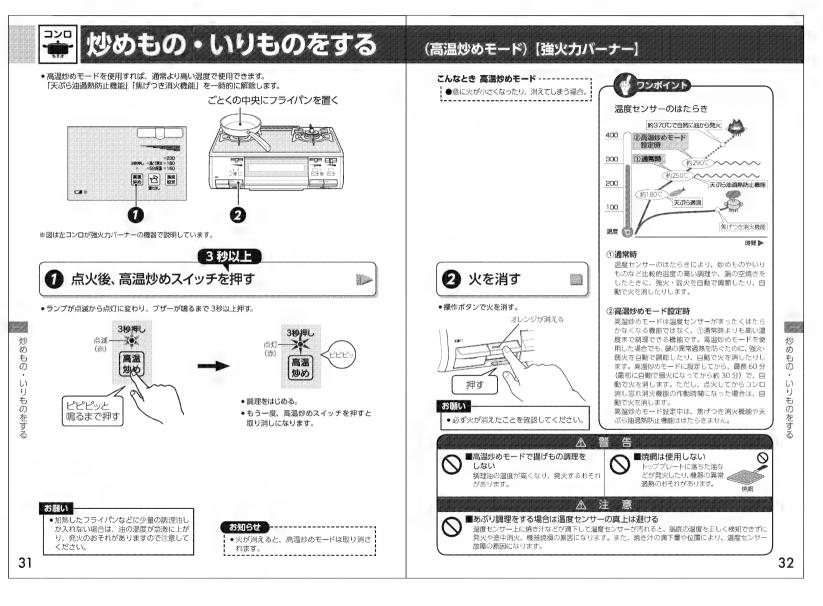
RN TH2D W6GSR RN-TH2D W6GSI RN TH2D V6NSI RN-TH2D W6RSR RN TH2D W6RSL TH2D WIMSR ARTS62WAR-ARTS62VKR-R> ARTS62WAR-ARTS62WAR-ATS62WAR-L> ARTS62WKR-L> 110800100629 110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100624



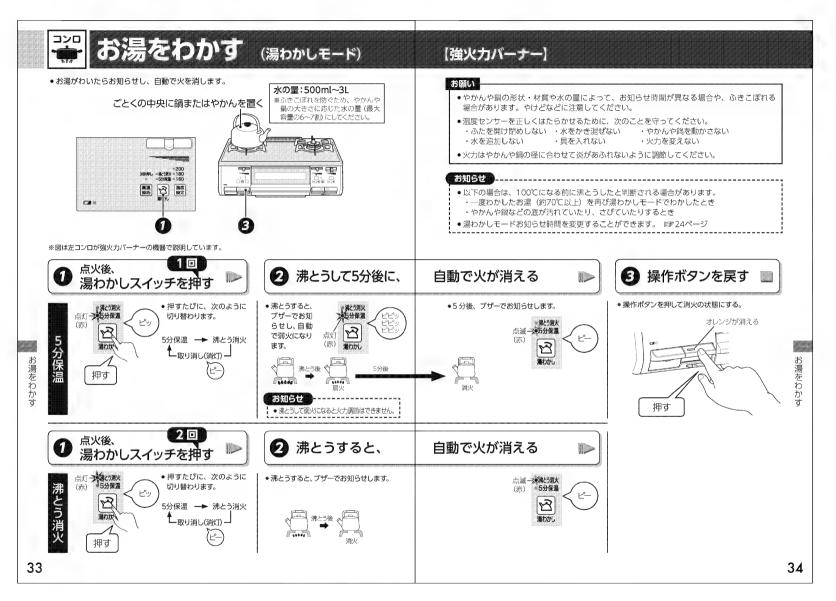
RN TH2D V6GSR RN TH2D W6GSL RN-TH2D W6M5L RN-TH2D-W6RSR RN-TH2D W6RSL TH2D WIMSR ARTS62VKR-ARTS62WAR-ATTS62WAR-L> ATTS62WAR-R> ATS62WAR-L> ARTS62WKR-L> ₹ 110800100629 110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100624 2



RN-TH2D-V6M5R RN TH2D W6GSR RN-TH2D W6GSL RN TH2D W6RSR RN TH2D V6NSI RN-TH2D W6RSL ARTS62VKR-ARTS62WAR-ATTS62WAR-L> ATIS62WAR-R> ATS62WAR-L> ARTS62WKR-L> ₹ 110800100624 110800100625 110800100626 110800100629 110800100628 110800100627 2



RN-TH2D W6GSI RN-TH2D V6M5L RN-TH2D-W6RSR RN TH2D W6RSL -TRP TH2D WMSR WOOSR ATTS62WAR-ARTS62WAR-ARTS62VKR-ARTS62WAR-ARTS62WKR-ATTS62VAR 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624 2



			_		
			_		
RN-TH2D-V6M5R <rts62vkr-r></rts62vkr-r>	RN-TH2D-V6M5L ARTS62VKR-L>	RN-TH2D-V6GSR - ARTS62VKR-R>	RN-TH2D-V6GSL ARTS62VKR-L>	RN-TH2D-V6RSR -ATTS62VKR-R>	RN TH2D VIBRSL <rts62vikr-l></rts62vikr-l>
110800100629	110800100628	110800100627	110800100626	110800100625	110800100624
		Ė	<b>i</b>		

# ごはん・おかゆを炊く (炊飯

#### モード)【標準バーナー】

#### おいしく炊くコツ

お米は正確にはかる。 180mlの計量カップを使うと便利です。



2 たっぷりの水で手早くとぐ。

180mlの計量カップ

- はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。 ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。 にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。



お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

#### 1回で炊ける量

ごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
全がゆ	0.25~1 合
七分がゆ	0.25~0.5合

#### お米と水の量の目安

	お米の量		いんぐろエ	
	の木の里	ごはん	<i>5</i> 57	かめ
容量	合数(重量)	Clark	全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約 38g)	_	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	_	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	_
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	-	-
360ml	2 合(約300g)	480ml	_	_
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	-	_
540ml	3 合(約450g)	670ml	-	-
720ml	4 合(約600g)	930ml	-	_
900ml	5 合(約750g)	1130ml	-	-

#### お願い

- 水の量は日安です。好みに応じ て加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごは んに比べ約1割増の水の量(調 味料・だしを含む) にしてくだ さい。

#### お米を水に浸す時間

	お米の種類	水に浸	す時間
	の木の催規	春~夏	秋~冬
	白米		
	無洗米	30分以上	60分以上
	発芽玄米		
ごは	胚芽精米		
h	雑穀米	60分以上	90分以上
	古米	00万以上	90万以上
	麦ごはん	1	
お	かゆ	0~:	30分

#### ワンポイント

- ●洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯 してください。
- 洗米してすぐのお米は、炊飯するとごはんが硬く なります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け 米が混じったり、お米をとぎ足りない場合は、にお い、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

#### 無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすいでください。
- にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- ◆十分に水に浸してください。
- ●水の量を3%程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡をとばしてください。 表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

#### 炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用かま、炊飯専用鍋も別売しています。 157 57ページ



炊飯鍋の選びかた

	鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の 炊飯専用 かま	RTR-03E	9	0	0	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の	RTR-300D1	9	0	0	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
炊飯専用鍋	RTR-500D		0	0	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋			* 0	* 0	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ク	ステンレスの鍋		* 0	* 0	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合は 焦げつきやすくなります。
土鍋			×	* 0	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋 圧力鍋・多層	<b>雪鍋</b>		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○ :適しています ※ :適していません(温度を正しく検知できません。)

※ ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合 があります。このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋をお使いください。 🕼 57ページ

RN TH2D V6GSR RN-TH2D W6GSI RN TH2D V6MSI RN-TH2D-W6RSR RN TH2D W6RSL TH2D WIMSR ARTS62WAR-ATTS62WAR-L> ARTS62VKR-R> ARTS62WAR-ARTS62WKR-L> 110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100624

36

ごはん・

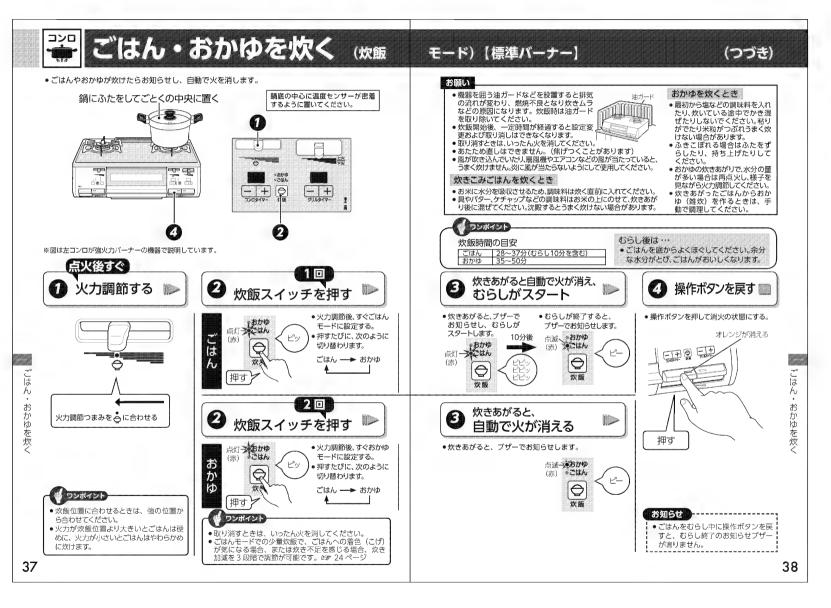
おかゆを炊く

 $\Box$ 

35

ごはん

おかゆを炊く

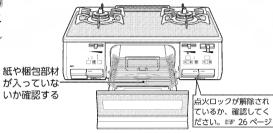


RN TH2D V6GSR RN TH2D W6GSL RN-TH2D-W6RSR RN-TH2D W6RSL RN TH2D V6NSI THOP **4**₹1562₩₽ ARTS62VKR-ATTS62WAR-ARTS62WAR-ATTS62VAR ATTS62WAR ₹ 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624 2



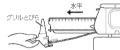






#### グリルの取り出し

■ グリルとびらをゆっくりと止まるところ までいっぱいに引き出す。 (グリルとびらだけが下がります)



2 グリルを持ち上げて取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、 ゆっくりと持ち運ぶ。



#### お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げ ると、グリル皿に傷がついて、表面に施された クリアコートがはがれる原因になります。 グリルとびらを持ち上げながら引き出すと、
- 止まらずにはずれてしまいます。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ほる47ページをご覧ください。

#### グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。 グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか 確認して、すべて取り除いてください。

2 約5 分間空焼きをする。 部品に付着している加工油を焼き切ります。 火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。 グリルの操作については 🖙 41 ページをご覧 ください。

#### お願い

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ます が、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたら き、自動で火が消える場合があります。(「02」と [- 5] を交互に表示します。) この場合、5分程 度待ってから、再度点火操作をしてください。

#### 3 ガス栓を閉める。

使用後はガス栓を閉めてください。



#### 魚を上手に焼くために

#### 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」 をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を 薄く塗る。

> ひと手間かけることで、 くっつきにくくなります。



- 3 約1~2分間、空焼き(予熱)をする。
  - 魚(食材)がグリル焼網にくっつきにくくな り、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

#### 4 魚(食材)を置く。

IIIのところが上手に焼けます。

#### 丸身の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少な くなります。









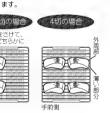
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにく くなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多い ので、多めに塩をして時間をおき、身をしめ ます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も 短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩を ふります。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の 厚いところには厚く、薄いところには薄くつ けます。
- 尾やひれは特に焦げやす いので、多めに塩をつけ てください。また、アルミ てくたさい。 あたい はくで包んでおくと、焦 げかたが少なくなります。
- ●包丁目 (飾り包丁)を入れ ると、火の通りがよくな り、皮が破れることによる 脂の飛び散りも少なくす ることができます。





#### 切身の置きかた

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル 焼網の外周部にくるように置くと焦げは少 なくなります。



の取り扱い と準備

グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつき やすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはが れにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品(有料)として準備しておりますので、 取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

\_\_\_\_\_\_

 $\Omega$ 

RN TH2D V6GSI

TRP PAP TH2D W6RSR

· WBRSL

ATTS62WAR

110800100624

-TRP

WOOSR

ARTS62VNR ARTS62WAR-ATTS62VKR

110800100627 110800100626 110800100625

110800100629 110800100628

RN-TH2D V6M5L

ATTS62VAR

39



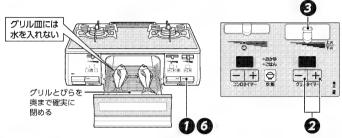
り扱

と準

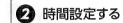
# 操作ボタンで点火する。 点火すると自動でグリルタイマーがスタート ルの使いかた します。



●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



## 1 点火する





グリルタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。



- ◆1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。
- グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は 1~10分 (最長) となります。
- 最初は「9」(9分)が表示されます。

41

グリル庫内の温度が高いときは、「8」(6分) が表示されます。

グリルタイマー

- ください。

#### お願い

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するお それがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。 例)めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- ◆つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。 グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがありま す。グリル皿が冷めてからお手入れください。

#### りンポイント

• はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚が はがしやすくなります。



#### 火力調節する

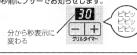
火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

左右にゆっくりとスライドさせる



設定時間終了 30秒前にお知らせ

30秒前にブザーでお知らせします。



#### 設定時間がくると、 自動で火が消える

設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ

操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリル タイマー表示部 [0] は、約10 秒後に消灯します。

グリルの

かた

2

RN TH2D V6GSR RN TH2D W6GSL

ARTS62WAR-ATTS62WAR-L> ARTS62VKR-R>

RN-TH2D W6RSR RN TH2D W6RSL

ARTS62WKR-L>

RN-TH2D W6M5L

TH2D WIMSR

ARTS62VKR-ARTS62WAR-

110800100629 110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100624

設定時間は調理中でも変更できます。

焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧

お願い

上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏 の焼き色が同じにならないことがあります。 焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節 をしてください。

# 日常点検とお手入れの道具

- ◆ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただく ために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、 機器の故障や寿命が短くなるおそれがあるので、点検(有料)をおすすめします。
   ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでお問い合わせください。

#### 日常点検をしましょう

#### ■部品が正しく取り付けられていますか?

●パーナーキャップ、ごとく、グリル排気□カパー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。ださい。ぼ3 16・17 ページ

#### ■ つまり、たまり、汚れはありませんか?

- ●パーナーキャップの炎口や立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。 ☞ 46ページ
- ●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。 ☞ 47ページ
- ●ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。 ほぎ 17ページ

トッププレート(表面)

#### お手入れの道具と洗剤について

傷・はがれの原因になります。





#### お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

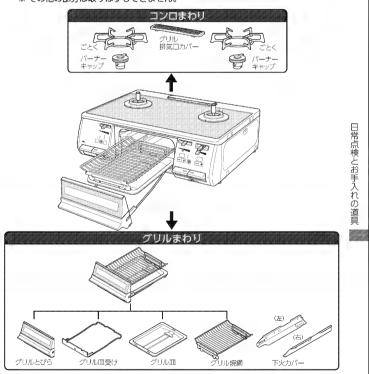
#### お手入れの手順

- 1. 機器が冷めていることを確認する。
- 2. ガス栓を閉める。
- 3. 操作ボタンをロックする。 🖙 26ページ
- 4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

#### 取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

※ その他の部分は取りはずしできません。



44

2

RN TH2D W6GSL RN TH2D W6GSR

ATTS62WAR-

110800100625 110800100626 110800100627

110800100628 110800100629 RN-TH2D-W6RSR

4RTS62V**V**R-R>

RN TH2D W6RSL

ARTS62WAR-

110800100624

RN-TH2D V6M5L

43

常点検とお手入れの道具

#### ●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外 の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・ さびなどの原因になります。 13・43ページ ●お手入れのときはごとく、グリル排気 口カバーなどの部品を取りはずし、安 03 定した状態で行ってください。 ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、 乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。 汚れがこびりついたとき 1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせて おく。 2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。 それでも汚れが取れないとき 1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。 2. 汚れがとれたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。 Ó ※クレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性があります。 が た お願い コン トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあ ります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上 げの販売店、またはもよりの東京ガスに連絡してラベルを再購 入し、貼り替えてください。 ごとく・グリル排気口カバー ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。 ● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。 それでも汚れが取れないとき 煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。 1. 水を入れた大きな鍋にごとくやグリル排気□カバーを入れ、 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

お手入れのしかた(コンロ)お手入れは、

●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、

乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

●汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。

●手袋をしてお手入れをしてください。

## 機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、四716ページをご覧ください。

#### 機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、 乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。 ※機器内部に洗剤が入らないようにして ください。

> 電子部品に付着して、作動不良や腐食 などの機器故障の原因になります。



バーナー本体

取ります。 バーナー本体

バーナーリング

● バーナーリングの凹部は、歯

ます。

ください。

ります。

ブラシなどで汚れを取り除き

パッキン

※汚れがたまると、ごとくが安定し

※汚れがこびりついたときは、

※トッププレートとバーナーリング の間にあるパッキンを傷つけな いように、トッププレートとのす

つまようじで汚れを取り除いて

き間につまようじや歯ブラシを

寝かせて使用しないでください。

パッキンがずれたり、傷つくと

煮こぼれが内部に入る原因にな

ない原因になります。

● やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

#### バーナーキャップ

- + 0

●洗剤を含ませた布で汚れを ●表面は、やわらかい布でふき ふき取り、乾いた布で洗剤 や水気をふき取ります。



- ※バーナーキャップは分解でき ません。
- ※水洗いした後は、水気を十分ふき 取ってから取り付けてください。 ※ごとくなどと同様に煮洗いも できます。

#### 炎口が目づまりしていたら

● 歯ブラシなどで汚れを取り除 きます。



- ※目づまりや汚れは、不完全燃焼 や点火不良の原因になります。 ※汚れがこびりついたときは、つまよ
- うじで汚れを取り除いてください。

#### 立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどでお手入れ します。



※雷極(点火プラグ)の先端は とがっていますので、けがな どに注意してください。

#### 温度センサー

●片手を添え、水を含ませ て硬くしぼった布で、頭部 と側面の汚れをふき取り ます。



※強い力を加えると温度センサ 一が傾いて、鍋底に密着しな いことがあります。

0 た 

 $\Omega$ 

RN TH2D V6GSL

TH2D V6RSR

ARTS62WAR-

₹

TRP PAP

· WBRSL

ATTS62VKR-

110800100624

RN-TH2D V6M5L

잼

ARTS62VKR-ATTS62VNA ARTS62VNR ARTS62WAR-

110800100629 110800100628 -TRD

WOOSR

110800100627 110800100626 110800100625

46

# お手入れのしかた (グリル)

- ●ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- ●手袋をしてお手入れをしてください。
- ●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布で ふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

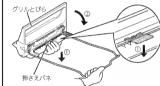
●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。 塗装のはがれ、変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。 ☞ 43ページ

#### グリルとびら・グリル皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。 ※ 水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

#### 取りはずしかた

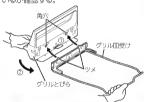
1. 押さえバネを①の方向に下げる。 2. グリルとびらを②の方向にたおす。



※グリルとびらは変形させないでください。 特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、グリル とびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすく

#### 取り付けかた

- 1. グリル皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの 角穴にはめ込む。(①)
- グリルとびらを②の方向に回転させる。
- 3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまって いるか確認する。



#### 下火カバー

- ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※ グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
- ※ 下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

- ●洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れを ふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※ 燃焼部(上火バーナー: 天井/下火バーナー: 右図 指示位置) には触らないでください。炎口がつまり 燃焼不良の原因になります。
- ※ グリル庫内の天井部には、立消え安全装置(炎検知 部)と電極(点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱 防止センサーが取り付けてありますので触らないでく ださい。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



# よくあるご質問 (Q&A)

ご質問	こうしてください	参照ページ
	ガス栓を閉めていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	25
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	46
点火しない	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、パーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	46
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	16
	長時間使用していなかったり、関一番に使用する際など は点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	-
	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	26
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	19
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	19
	鍋やフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 (強火力バーナー)	31 • 32
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	▶ 土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押して使用してください。 (強火力パーナー)	20 • 21
	コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	21
高温炒めモードに 設定しても火力が 変わったり 火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で強火・弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	32

48

2

RN TH2D V6GSR RN-TH2D W6GSI

ATTS62WAR-

110800100627 110800100626 110800100625

110800100628

RN-TH2D W6RSR RN TH2D W6RSL

ATTS62VKR-ATS62WAR-L>

ATTS62VKR-

110800100624

RN TH2D V6MSI

47

お手入 れの かた(グ

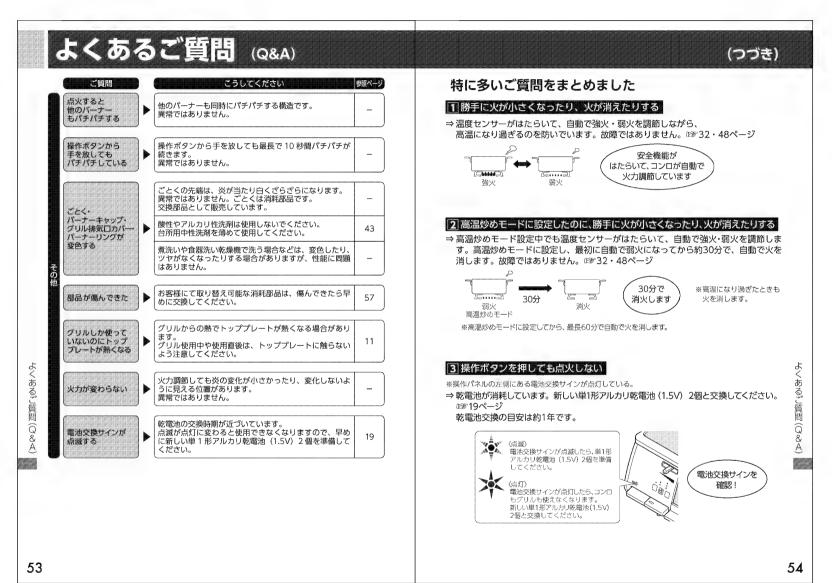
Īυ

(4世紀ご質問 11)		(AND AND AND Cラレてください MANAGEMENT	参	照ページ		(4000 ご質問 1000)	)	こうしてください	参照ペー										
		換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなっりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやパナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異	r_	12				やかんや鶴の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	20 • 2										
		ではありません。 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします		12	湯	お湯がわかない。 お湯がわいているの		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか? このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	20 • 4										
Worker		炎に風が当たらないようにして使用してください。	₹ <b>り</b>	_	わかしモ	にお知らせが遅い		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	34										
炎の状態 (燃えかた、色)が おかしい	Þ	異常ではありません。	-10		ķ			一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検 知できない場合があります。	34										
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まる塩分(ナトリウム)などにより炎が赤くなることがあります 異常ではありません。		-				湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか?	24										
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくな 場合があります。 異常ではありません。	61	-		ふきこぼれる	•	水を入れすぎていませんか? やかんの大きさに応じた水の量(目安は最大容量の6~ 7割)にしてください。	33										
		消火後も数秒間コンロパーナー炎口に小さな炎が残るとがあります。 パーナー内に残った微量のガスによるもので異常では りません。		-				風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっているとうまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	12										
		焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの		$\equiv$				炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	-										
		度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、: ラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくな ます。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	いし	21				炊飯モードに適した鋼を使用してください。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鐚	36										
鍋底がひどく 焦げついて	•			0 • 46				底から離れていませんか? このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	20 • 4										
火が消えた		このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	_		Wa	ごはん、おかゆが   うまく炊けない	•	ごはんモードを設定変更していませんか?	24										
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなり場合があります。   ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理し		21	能			ではんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらし を追加してください。	_										
		ください。			F			炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	_										
焼網が使えない	•	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォー		_														おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。かき 混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	38
		クや金串に刺し、高温炒めスイッチを押して、コンロであぶり調理をしてください。(強火力パーナー)						おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてく ださい。炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊 けない場合があります。	38										
温度		鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温 より高めになったり、低めになったりする場合があります。	渡 2				)	(1,00,00,00,00,00,00,00,00,00,00,00,00,00											
設 戻 戻 うまくできない		設定温度を加減してお使いください。		28		途中で誤って、		もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合が											

			_		
			_		
RN-TH2D-V6M5R - ARTS62VKR-R>	RN-TH2D-V6M5L ARTS62VKR-L>	RN TH2D VBGSR ARTS62VKR-R>	RN-TH2D-V6GSL -RTS62VKR-L>	RN-TH2D-V6RSR - ATTS62VKR-R>	RN-TH2D-V&RSL <rts62vkr-l></rts62vkr-l>
110800100629	110800100628	110800100627	110800100626	110800100625	110800100624
			3		

ご質問		こうしてください	参照へ	4 単一で質問 11111	h	こうしてください こうしてい	参照ペー	
		必ず30分以上、水に浸してから炊いてください。洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります	7 25			初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコン口部から煙 やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金 属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	39	
無洗米がうまく炒ない	がうまく炊け	よくかき混ぜて、1、2度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。		グリル排気口や リ コンロ部から 煙が出る	•	グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、 グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。	_	
= 8		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	36			グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙が出ることがあります。	_	
おかゆが ふきこぼれる		鋼によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしい くくなります。	(C 38	コンロ消火後に「ポン」という音がする	<b>)</b>	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	_	
		ガス栓を閉めていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	39	点火後や消火後に キシミ音がする	Þ	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	_	
	ictair 🏓	グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらいて点火できません。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	2.	コンロ使用中に 「シャー」という 音がする	Þ	ガスがパーナ内部を通過する音です。 異常ではありません。	_	
点火しない		<b>&gt;</b>	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際など は点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	ــ ع	音 グリル使用中に 「ポッポッ」という	<b>)</b>	グリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。	
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	26	音がする		温まるとなくなります。		
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください	۱۰ 19	ブザーが約8秒間	•	部品が故障しています。 ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東京	59	
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1月 アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	形 19	鳴る		ガスにご連絡ください。		
		完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火か通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。		プザーが 1 分ごとに 鳴る	<b>•</b>	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 す。 すぐに操作ボタンを戻してください。	22	
調理がうまく		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	40		9			
できない		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす は取ってから焼いてください。	40					
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通りないことがあります。	5 -					

RN TH2D WBRSL ARTS62VWR-L> RN TH2D WBRSR ARTS62VWR-R> RN TH2D WBGSL ARTS62VWR-L> RN TH2D WBGSR ARTS62VWR-R> RN TH2D WBNSR ARTS62VWR-L> RN TH2D WBNSR ARTS62VWR-R>
110800100624 110800100625 110800100626 110800100627 110800100628 110800100629
0
01



RN-TH2D V6M5L RN TH2D V6GSL RN-TH2D W6RSR RN TH2D 잼 TH2D W6GSR W6MSR · WSRSL ATTS62WAR-ATTS62WAR-ARTS62VKR-ATTS62VNA ARTS62WAR-ARTS62WAR-₹ ₹ ₹ 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100628 110800100624 2

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 

表	示	ブサー音	内 容		原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ח		ピー 1 回 (約 2 秒)	コンロタイマーモード終了		設定した時間がたち、自動で火が消 えました。	• 操作ボタンを押して戻してください。	29 • 30
U		ピー1回 (約2秒)	グリルタイマー終了		設定した時間がたち、自動で火が消 えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	41 • 42
	- 1	ピ−3□	コンロ消し忘れ消火機能作動	コンロ消し忘れ消火機能作動		<ul><li>◆操作ボタンを押して戻してください。</li></ul>	
$\Omega\Omega \longleftrightarrow$	_		コンロ消し忘れ消火機能作動		時間がたち、自動で火が消えました。	• 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	21
	- 3	ピ-3□	高温炒めモード終了		最初に自動で弱火になってから約30 分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31 • 32
Ø2 ↔	- L-3	ピ <b>-</b> 5 🛭	天ぷら油過熱防止機能作動焦げつき消火機能作動		調理油の週熱・焦げつき・消し忘れ による過熱・空炊きなど	<ul> <li>よく本あるご質問(Q&amp;A)[調理中に火力が変わったり、火が消えたりする][鍋底がひどく無げついて火が消えた]を確認してください。</li> <li>・天びら油場熱が上郷能がはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	21 · 48 49
	-5	ピー3回	グリル週熱防止センサーの作動		グリルの空焼き・消し忘れ・連続し て使用した場合・少ない食材など	<ul> <li>グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。</li> <li>グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	22 • 51
11 ←→	- 1 3 5	ピー3回	点火時に着火しなかった		※のふき消え・煮こぼれした場合・	<ul><li>よくあるご質問(Q&amp;A)「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「炎の状態(燃えかた、色)がおかしい」</li></ul>	21 - 48
12 ↔	- 135	ピー3回	立消え安全装置の作動		点火しなかった場合など	を確認してください。 ◆ 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	49 • 51
14 ↔	- 1 3	ピー 5 回	温度センサー週熱防止機能作動		週熱防止機能が作動したなどの異常 を検知しました。	<ul><li>・操作ボタンを押して戻してください。</li><li>・使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。</li></ul>	48
24 ↔	- 3	ピー1回 (約8秒)	高温炒めスイッチ故障				
31 ←→	- 13	ピー1回 (約8秒)	温度センサーの故障				
32, 33 ↔	-5	ピー1回 (約8秒)	グリル過熱防止センサーの故障		部品が故障しています。	がス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの 東京ガスにご連絡ください。	59
53 70,71,72↔	- 135	ピー 1 回 (約 8 秒)	電子部品の故障				
(電池交換サイン)	〈点灯〉	Ľ−3□	電池交換のお知らせ		乾電池が消耗しました。	◆新しい単1:形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個と交換してください。	19
<b>多たはん</b> こはん	ν 〈点滅〉	ピー 1 回 (約 2 秒)	炊飯モード (ごはん・おかゆ) 終了		炊飯モードで炊きあがり自動で火が 消えました。	<ul><li>操作ボタンを押して戻してください。</li></ul>	37 • 38
		ピ <b>–</b> 1回	湯わかしモード (5 分保温) 終了		沸とうして、約5分後に自動で火が 消えました。	- 웹 (F. 47 C. ) - 보면 (	22.24
Laboration in the second secon	44	(約2秒)	湯わかしモード (沸とう消火) 終了		沸とうして、自動で火が消えました。	▼探下小ブノを押しく戻しくください。	33 · 34
	00 ←→ 00	00 ←→ - ! - 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 5 - 5 - 5 - 11 ←→ - 1 3 5 - 12 ←→ - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 1 3 - 5 - 1 3 5 -	①		C	### 2-1 回 (空) 2秒 コンロタイマーモト終了	日

- 1:標準バーナー - 3:強火力バーナー - 5:グリルバーナー 

★ : 交互に点滅 

※モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

56

ブザーが鳴って、

こんな表示が出たら

RN TH2D W6GSL RN TH2D W6GSR RN-TH2D-W6M5R RN-TH2D-W6M5L RN TH2D WIRSR RN-TH2D-W6RSL ARTS62VKR-R> ARTS62VMR-R> ARTS62WAR-L> ARTS62VMR-R> ARTS62VKR-L> ARTS62WAR-L> 110800100626 110800100627 110800100624 110800100625 110800100629 110800100628 

# 別売品のご紹介

#### | 別売品のご紹介

	部品	名・品名	コードNo	
	炊飯専用かま	(3 合炊き)	RTR-03E	9
	炊飯専用銅	(3 合炊き)	RTR-300D1	900
別 -	八败守州酮	(5 合炊き)	RTR-500D	
売	クッキングプレー		RCP-65V	
品	防熱板 ①	550×600mm	RB-60B	
	防熱板 ②	550×550mm	RB-55S	
	防熱板 ③	600×550mm	RB-60T	詳しくは 🗫 15 ページをご覧くださ
	防熱板 ④	150×550mm	RB-15T	U).
	防熱板 ⑤	150×500mm	RB-50S	
	防熱板 ⑥	403×420mm	RB-T40SG	

- ●仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ●単1形アルカリ乾電池 (1.5V) はもよりの電気店などでお買い求めください。

#### お願い

別売品についてはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。 防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

別売品のご紹介

# 長期間使用しない場合/仕様・寸法図

#### 長期間使用しない場合

- ●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケット
- ●ガス通路部にほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてくだ
- ●乾電池をはずしてください。☞ 19 ページ ●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

#### 仕様 • 寸法図

#### 仕 様

a			名	RN-TH2C-W6CSL, RN-TH2C-W6ASL RN-TH2C-W6WSL, RN-TH2D-W6RSL RN-TH2D-W6GSL, RN-TH2D-W6MSL	RN-TH2C-W6CSR, RN-TH2C-W6ASR RN-TH2C-W6WSR, RN-TH2D-W6RSR RN-TH2D-W6GSR, RN-TH2D-W6MSR		
型	A C	呼	OF	RTS62WKR-L	RTS62WKR-R		
型	型 式 名 RTS6		RTS6	52WKR			
質	質量(本体) 15			15.	5 kg		
槿			類	ガステーブル			
点	火	方	法	連続放電点火式			
外	形	ij	法	高さ 218 mm × 幅 596 mm × 奥行 471 mm (パネル前面からホースエンドま			
安	全	機	能	・天ぷら油通熱防止機能     ・立消え安生     ・グリル消し忘れ消火機能     ・中火点火機能     ・コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れおち	当火機能 ・ 点火ロック 株防止センサー		
电			源	DC3.0V(単1形アルカ	リ乾電池 (1.5V) ×2 固)		
付	應		66	単1 形アルカリ乾電池(1.5V)×2 個、取扱記	説明書(保証書付)、クックブック、下火カバー		

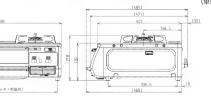
使用	71 7		1 時間当たり	のガス消費量		Celebrate te telefat.
		個 另	ガス消		全点火時	ガス接続
使用ガス	ノルーノ	強火力バーナー	標準バーナー	グリル	ガス消費量	
都市	13 A	4.20kW	2.97kW	1.88kW	8.60kW	D 07 05
ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.75kW	8.01kW	内 径 9.5 mm ガス用ゴム管
LP ガ	ス・用・	4.20kW	2.97kW	2.00kW	8.60kW	ルス用コム目

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

#### 寸法図

#### 図は左コンロが強火力バーナーの機器です。





58

長期間使用しない場合/

寸法図

2

110800100626

110800100625 110800100624

RN TH2D V6GSR RN-TH2D W6GSL RN TH2D W6RSR

RN-TH2D W6RSL

RN TH2D V6NSI

ARTS62WAR-L> ARTS62WAR-R> ARTS62WAR-L> ARTS62WAR-R> ARTS62WAR-L>

RN-TH2D-V6M5R

110800100629 110800100628 110800100627

# フタ 廃棄時のお願 ()

# アフターサービス/廃棄時のお願い

#### アフターサービス

```
「よくあるご質問 (Q&A)」の項をご確認いただいて直らない場合、あるいはよく
               わからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご相談
               ください。修理依頼の際は、次のことをお知らせください。
              (1) お名前・ご住所・電話番号・道順(付近の月印等)
              (2) 品名 RN-TH2C-W6CSL 機器コード…11-080-01-00577
                    RN-TH2C-W6CSR 機器コード…11-080-01-00578
                    RN-TH2C-W6ASL
                                機器コード…11-080-01-00579
                    RN-TH2C-W6ASR 機器コード…11-080-01-00580
                    RN-TH2C-W6WSL 機器コード…11-080-01-00581
修理を依頼されるときは
                    RN-TH2C-W6WSR 機器コード…11-080-01-00582
                    RN-TH2D-W6RSL 機器コード…11-080-01-00624
                    RN-TH2D-W6RSR 機器コード…11-080-01-00625
                    RN-TH2D-W6GSL 機器コード…11-080-01-00626
                    RN-TH2D-W6GSR 機器コード…11-080-01-00627
                    RN-TH2D-W6MSL 機器コード…11-080-01-00628
                    RN-TH2D-W6MSR 機器コード…11-080-01-00629
                   (品名・機器コード表示位置確認 底す 3ページ)
              (3) 現象…できるだけくわしく
                                      (4) 訪問ご希望日
              取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。必ず「販売店、お買い上げ日」な
              どの記入をお確かめいただき、保証内容をよくお読みのうえ、大切に保管して
              ださい。無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維
保証について
              持できるときは、有料で修理いたします。(保証期間は、お買い上げ日から1年間
              です。ただし、一般家庭以外で使用される場合は除きます)
              当製品の製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持
補修用性能部品の保有期間について
              するために必要な部品です。
              ガスには都市ガス数種類およびLP ガスの区分があります。ガスの種類(ガスグル
               一プ)が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となります
転居されるとき
              ので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談
              ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどに お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。
ついてわからないとき
              別添の共通お問い合わせ先を参照してください。
```

#### 廃棄時のお願い

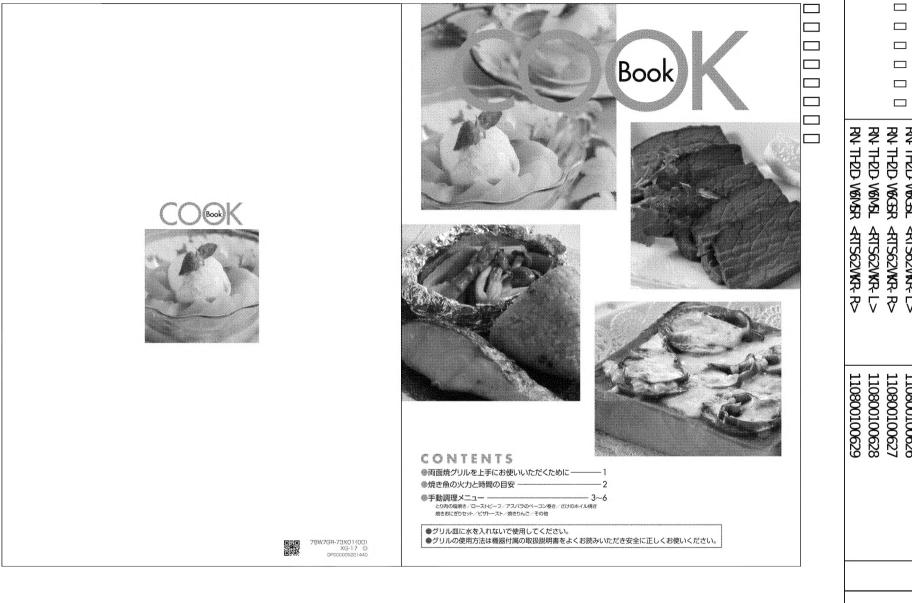
本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。 そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

# MEMO

RN TH2D V6GSR RN TH2D W6GSL RN TH2D W6RSR RN TH2D V6MSL RN-TH2D W6RSL TH2D W6MSR ARTS62VKR-4RTS62WKR-ATTS62WAR-L> ATIS62WAR-R> ATS62WAR-L> ARTS62WKR-L> 110800100628 110800100627 110800100626 110800100625 110800100629 110800100624

59

60



RN TH2D W6GSL RN-TH2D-V6RSR RN-TH2D W6RSL ARTS62WAR-L> ARTS62VMR-R> ARTS62WAR-L> 110800100626 110800100627 110800100624 110800100625 2

=

CONTROL DESCRIPTION OF THE PERSON OF T

#### ●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。 また使用後も必ずお手入れをしてください。

- ●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- ●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。 アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
- ※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり (焼き色)が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

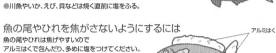
#### 魚の焼き方の手順

#### 魚の下準備

- ●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよくふき取ります。

#### 塩をふるタイミングは

- \*\*さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は 多めに塩をして、時間をおく。
- 参白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。



魚を置く位置

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。 疆印のところが上手に焼けます。

2匹烷<場合



左右どちらかに置きます







細長い切身の場合

ぶりやさけの切身などの

3匹以上焼く場合

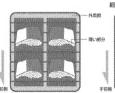
切身の場合

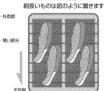
皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように 置くと焦げは少なくなります。











# 焼き魚の火力と 時間の目安

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1~2分程度短くしてください。 自動調理(オートメニューモード)は、予熱しないでください。

	分量	手動調理(マニュア	'ルモード)	自動調理(オート	メニューモード)
料理名	刀 生 (1匹・一切あたりの重量)	焼き時間目安	火力 (上火一下火)	オートメニュー	焼き 加減
あじの塩焼き	4匹(約150g)	約13分	強一種	姿焼	強め(強)
のしの温味さ	2匹(約150g)	約10分	強 一 強	姿焼	標準(中)
いわしの塩焼き	5匹(約80g)	約12分		Maketa.	ADDISER ( )
いるとのが直接で	2匹(約80g)	約8分	[28] [29]	姿焼	標準(中)
<b>ナ/ キの長棒キ</b>	4匹(約150g)	約11分	1961 1961	Son Airb	1000±7++1
さんまの塩焼き	2匹(約150g)	約9分		姿焼	標準(中)
さばの塩焼き	6切(約80g)	約8分		LTT CO.	Ministry (see )
	2切(約80g)	約7分	1981 - 1981	切身	標準(中)
さわらの塩焼き	6切(約80g)	約9分	強 - 強	LVI en	3014 (30)
	2切(約80g)	約8分		切身	強め(強)
+U.DIZO	4切(約90g)	約9分	(SW) (SW)	Lones .	標準(中)
さけの切身	2切(約90g)	約8分		切身	1家年(中)
ぶりの照り焼き	5切(約100g)	約7分	(94V) (94V)	ine.	弱め(弱)
いりの思り始さ	2切(約100g)	約6分	強  一   連	切身	
あじのひらき	2枚(約130g)	約9分	強一強	干物	標準(中)
ししゃもなど	約10匹(10匹で約180g)	約6分	14 - 14	干物	弱め(弱)
赤魚のかす漬け	2切(約180g)	約11分	弱一強		
みりん干し(かわはぎなど)		約6分	強一強		
みりん干し(いわしなど	<b>≟)</b> *2	予熱約3分・焼き約1分	強一強	<b>4</b>	卜不可
さばのみりん漬け*3		約5分	強一弱		
さばのみそ漬け*3		約8分	強 - 弱		

- ※1機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
  ※2 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
- ※3 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。
- ●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- ●角の身に浅く包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

#### 火加減のポイント

●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異な る場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。



塩焼き、干物、素焼きなどの場合 上火 強 一下火 強

たれをつけて焼くつけ焼き、 照り焼きなど焦げやすい場合 (うなぎのかば焼きなど) 上火 弱 一下火 弱



ぬり卵やみそをのせて焼く場合 (さわらの黄金焼き、なす田楽など)

上火 弱 一下火 強

厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

※中で火力を替える
▼
上火 強 一下火 強 上火 弱 一下火 強

2

2

RN-TH2D V6GSI

TH2D W6GSR

ARTS62WAR-

₹

110800100627 110800100626 110800100625

RN TH2D W6RSR

ARTS62VKR-R>

ATS62WAR-L>

TH2D W6RSL

ARTS62WAR-

110800100624

RN TH2D V6M5L

ARTS62WAR-

TRP QATI

ARTS62VKR-

₹

#### とり肉の塩焼き

REPRESENTATION OF THE PROPERTY	ARE TESTEDON
*****	
とりもも肉又はむね	肉(1枚約150g)
	2枚
恒	適宜
こしょう	

- ❷皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふり



# さけのホイル焼き

#### 上火強一下火強

	វានអ	材料-2人分
1	生ざけ(1切約100g)-	2切
1	酒•塩	
	たまねぎ	1/4個
1	しめじ	1/4房
1	ししとう	2本
,	パブリカ(赤または黄)ー	1/4個
;	アルミはく	
í.,		

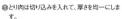
- ⊕生ざけは酒、塩をふり、下味をつけます。
- ◎たまねぎは薄切りにし、パブリカは細切りにし ます。しめじは石づきを取って小房に分けて おきます。
- ●アルミはくに薄切りにしたたまねぎを広げ、そ の上に①と残りの野菜、しめじを並べて包み
- ⊕グリル焼網に③をのせ、〈上火:強、下火:強〉 で約8分焼きます。
- ※アルミはくが熱くなってい ますので取り出す時は注



Point

## トルパー下ル路





- ❸ グリル焼網の真ん中に皮が上になるように のせ、(上火:弱、下火:強)で約11分焼きま



手動調理メニュー

#### アスパラの ベーコン巻き

#### 上火 強 一下火 強

A	材料-2人分
グリーンアスパラガス	8本
塩	適宜
ベーコン	4枚

- ⊕グリーンアスパラガスは、かために塩ゆでして 5cmの長さに切りそろえます。
- ◎ベーコンは半分の長さに切ります。
- @ ゆでたグリーンアスパラガスをベーコンで巻 き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べ

〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。



グリーンアスパラガスの代わりにエ リンギやゆでたえびを使ってベーコン参きにしてもよいでしょう。

4

RN TH2D W6M5L RN TH2D W6GSR RN TH2D W6G5L RN TH2D W6RSR RN-TH2D W6RSL

ATTS62WAR-L>

ARTS62WAR-ATTS62WAR-L> ARTS62VKR-R>

110800100626 110800100627

110800100624 110800100625

ARTS62WAR-L>

TH2D V6MSR

4RTS62WKR-

110800100629 110800100628

=

手ですりこみ、室温に30分程度置きます。 ❷①をグリル焼網の真ん中に置き、〈上火:強、 下火:強〉で約8~9分焼きます。 ❸ 焼きあがったら、グリルから取り出してアルミ はくに包み、約15分休ませます。 ②③を切り分けて器に盛り付けます。

ローストビーフ

上火 强 一下火 強

▼ アルミはくに包んで

約15分

牛ももかたまり肉

71,29-

アルミはく

- 約300g(厚さ3cm)

録牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって

- 小さじ1/2

一適宜

out お好みで、牛肉の所々に切れ目 を入れて、にんにくの薄切りを差 し込んで焼いてもおいしくいただ



せ、塩をして包みます。

ぎりを作ります。

#### こんな料理もいかが…

ount

1,13

●保温時間が長い程、火通りル

●冷やして食べてもよいで

やすくなります。お好みで郷筋 してください。



※1 大あさりやなすなどは地域季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を頂触してください。 ※2 もちともおは約20m間をあげてください。近すぎるととなり同士がくつくことがあります。 ※3 切れ目の入れたらなんざいないもの分けましてください。

様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。

## 焼きおにぎりセット

上火強一下火強

Hab	月料-1人分
塩ざけ(約90g)	1切
ホイル焼き	1個分
·グリーンアスパ	ラガス1本
たまねぎ	30g
しめじーーー	20g
	表) 各18g
1/3	適宜
. 上塩	適宜
アルミはく	
焼きおにぎり	2個分
<b>」こばん――</b>	200g
しょうゆーーー	
炒りごま(白)-	
	適宜

録ホイル焼きのグリーンアスパラガスは根元の 固い部分を切り落とし4等分に切ります。し めじは石づきを取って小房に分けておき、た まねぎは薄切り、パブリカはそれぞれ細切り にします。

@ アルミはくに薄くパターをぬり、薄切りにした たまねぎを広げ、その上に残りの材料をの

の焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、炒りごま (白)を加えて混ぜます。2等分して三角おに

◎ グリル焼網に塩ざけと②、③をそれぞれ並 べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

### ピザトースト

上火 強 一下火 弱

食パン(4枚切~6枚切)-----2枚 サラミ ピーマン

などお好みの具を トマトケチャップ ピザ用チーズ アルミはく

録グリル特細の平らな面にアルミはくを敷きま す。食パンにお好みの具をのせてグリル焼 網にのせ、(上火:強、下火:弱)で約5分焼

※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめ ※アルミはくを数へ場合はフラルが無明の同時(ななめ)になった部分)をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注

意しましょう。



にくくなります。

アルミはくは、クシ クシャにしたものを 広げて使うと無げ

5

RN TH2D W6GSR RN-TH2D V6G5L

ARTS62WAR-

110800100626 110800100627

110800100625 110800100624

RN TH2D W6RSR RN-TH2D W6RSL

ATTS62VKR-

ARTS62WAR-

ATS62WAR-L>

RN TH2D W6M5L

TRP.

W6M5R

ARTS62VKR-ATTS62WAR-

110800100629 110800100628

6

手動調理メニュー

材料-2人分

- 1/2個

小さじ2

焼きりんご

上火 強 一下火 強

▼ 庫内保温

約5分

グラニュー糖・

以上置いておきます。

意しましょう。

たれ(しょうゆー大さじ1,みのんー小さじ1/2)

働りんごは皮をむいて芯を取り除き、7~8mm のいちょう切りにします。

◎アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふり かけ、バターをのせて包みます。 ❸グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉 で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分

@あら勢がとれてから、器に盛り付けてお好み

※アルミはくが勢くなっていますので取り出す時は注

でアイスクリームなどを添えます。

116.7-

1/2-

アルミはく